

So macht Kochen richtig Spaß!

Mit der Erweiterung der Schauräume auf 400 m² und der gesamten Ausstellung um Poggenpohl-Küchen und Gaggenau-Einbaugeräte hat Wohndesign Maierhofer in Mödling viele neue Freunde und Kunden gewinnen können.

Besonderer Beliebtheit erfreuen sich die Kochabende, wo die eingeladenen Gäste die Vorzüge von Dampfgarer, Teppan Yaki und Induktions-Kochfeld anhand eines Schaukochens kennen lernen und selbstverständlich auch genießen können.

Schonende Zubereitung

Dämpfen ist das älteste Garverfahren, das es gibt. Bereits die alten Chinesen haben gewusst, dass dies die schonendste Zubereitungsmethode ist, da sowohl Mineralstoffe als auch Vitamine erhalten bleiben und die Speisen dadurch noch bekömmlicher und gehaltvoller sind. Mit dem Kombi-Dampfgarer kann man dämpfen, braten, backen und auch kombiniert braten, und zwar mit einer Feuchte von 30%, 60%, 80% oder 100% und einer Temperatur von 30° bis 230°C. Es können auch 2 bis 3 verschiedene Gerichte zur gleichen Zeit gegart werden, und zwar folgendermaßen: Man beginnt mit dem Gericht, das am längsten braucht und gibt – je nach benötigter Garzeit – die weiteren Speisen dazu.

Die spezielle Zubereitungsmethode des

Alfred Maierhofer und Ing. Heidemarie Adam kochen für ihre Kunden.

Kombi-Dampfgarens wurde an und für sich für die Gastronomie entwickelt und ist dort heute nicht mehr wegzudenken. Dank Gaggenau hat diese einfache und gesunde Zubereitungsform auch in vielen Haushalten Einzug gehalten.

Alles ist möglich!

Alfred Maierhofer: „Es ist auch für einen Anfänger begeisternd, wie einfach die Zubereitung der Speisen mit dem Kombi-Dampfgarer funktioniert und wie köstlich die Ergebnisse sind.“

Dabei gibt es eigentlich nichts, was nicht geht: Suppen, Vorspeisen, Hauptspeisen, Beilagen, Gemüse und Hülsenfrüchte, Nachspeisen, Kuchen und Torten sowie Brot und Gebäck. Alles geht und alles gelingt!

Bei Kochabenden kocht natürlich ein Profi wie Frau Christine Alex, eine ehemalige Sach- und Kundenberaterin bei Gaggenau, die sogar ein eigenes Kochbuch geschrieben hat, welches bei Wohndesign Maierhofer

erhältlich ist. Darin sind nicht nur viele köstliche Rezepte, sondern auch Regenerieren und Blanchieren, Entsaften und Sterilisieren sowie gleichzeitiges Garen beschrieben.

Einladung zum Schaukochen

Wer Interesse hat, die Vorzüge von Kombi-Dampfgarer, Teppan Yaki und Induktionsfeld bei einem abendlichen Schaukochen kennen zu lernen, kann sich bei Wohndesign Maierhofer anmelden. Diese Abende finden in unregelmäßigen Abständen in kleinen Gruppen statt.

Werbung



Es ist angerichtet



Die Scampi werden am Teppanyaki sanft gegrillt.

INFO

W OHNDESIGN
M AIERHOFER

2340 Mödling, Hauptstraße 36
wohndesign-maierhofer@aon.at

Tel. 02236 / 205 002
www.wohndesign-maierhofer.at